

REGLAMENTO DE USO Y CONTROL DENOMINACIÓN DE ORIGEN: "CHUPALLAS DE NINHUE"

Capítulo 1: DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Del signo: Chupallas de Ninhue, compuesto por los vocablos principales "Chupalla" y "Ninhue". "Chupalla" es una palabra proveniente de la lengua quechua y que sirve para designar un tipo especial de modelos de sombreros artesanales elaborados de fibra vegetal. "Ninhue" corresponde a la zona donde se confeccionan desde el siglo XX y probablemente con raíces en siglos anteriores, que corresponden hoy en día a un continuo territorial que abarca una fracción de lo que hoy en día corresponde a la comuna de Ninhue. Las "Chupallas de Ninhue" corresponden a sombreros artesanales, hechos con materia prima de paja de trigo de variedades locales, tales como: Oregón, Colorado, Milquinientos, Carrera, Italiano, Milufen, Furfuya y Cebolla. Estos sombreros son elaborados con tejidos de 4 o 7 pajas conocidos como "cuelcha", la cual es tejida de abajo hacia arriba; cosidas con máquina de coser, su costura es sin remates y con un derecho y un revés, lo que determina que se trate de un sombrero sin cortes ni enmendaduras en su confección, con costura de copa continua hasta el ala, por lo que a diferencia de otros sombreros de este tipo es lavable. Finalmente, el trafilete, el fiador y la cinta son elementos comunes para todos los modelos. El trafilete puede ser de cuero o badana, el fiador de cordón de seda o corriente y la cinta puede ser de tela, algodón torcido, cuelcha o cuero. La Chupalla de Ninhue comprende los siguientes modelos: i) Chupalla Fina de Huaso. Se elabora a partir de una cuelcha de 4 pajas finas (calibre de pajas menor a 1,3 mm), de ala recta con un largo entre 10 y 13 cm, la copa mide entre 8 y 9 cm de alto. Tiene un trafilete de cuero y un fiador de cordón de seda. Lleva como adorno una cinta o cordón de seda en la base de la copa. ii) Chupalla Semi Fina de Huaso. Se elabora a partir de una cuelcha de 4 pajas semi finas (calibre de las pajas entre 1,3 y 1,6 mm), de ala recta con un largo entre 10 y 13 cm, la copa mide entre 8 y 9 cm de alto. Tiene un trafilete de cuero y un fiador de cordón de seda. Lleva como adorno una cinta o cordón de seda en la base de la copa. iii) Chupalla Tradicional de Huaso Semi Fina. Se elabora a partir de una cuelcha de 4 pajas delgadas (calibre de paja entre 1,6 y 1,9 mm), de ala recta con un largo entre 10 y 13 cm, la copa mide entre 8 y 9 cm de alto. Tiene un trafilete de badana y un fiador de cordón de seda. Lleva como adorno una cinta o cordón de seda en la base de la copa. iv) Chupalla Tradicional de Huaso hecha de 4 Pajas. Se elabora a partir de una cuelcha de 4 pajas gruesas (calibre de paja

entre 1,9 y 2,3 mm), de ala recta con un largo entre 9 y 11 cm, la copa mide entre 8 y 9 cm de alto. Tiene un trafilete de badana y un fiador corriente. Lleva como adorno una cinta o cordón corriente en la base de la copa. v) Chupalla Tradicional de Huaso hecha de 7 Pajas. Se elabora a partir de una cuelcha de 7 pajas muy gruesas (calibre de paja entre 1,9 y 2,3 mm), de ala recta con un largo entre 9 y 10 cm, la copa mide entre 8 y 9 cm de alto. Tiene un trafilete de badana y un fiador corriente. Lleva como adorno una cinta o cordón corriente en la base de la copa.

ARTÍCULO 2: Del Reglamento de Uso y Control. El presente reglamento tiene como objeto establecer las condiciones mínimas de elaboración y las medidas de control necesarias que deben seguir los artesanos chupalleros, que desempeñen su actividad dentro de la Zona Geográfica Delimitada para poder hacer uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue". Se entiende por condiciones mínimas de elaboración todas aquellas actividades que se encuentran contenidas en el Artículo 4, Capítulo 2, del presente Reglamento.

ARTÍCULO 3.- De la Zona Geográfica Delimitada. La Zona Geográfica Delimitada corresponde a la zona donde los artesanos chupalleros/as elaboran las "Chupallas de Ninhue", para efectos del presente Reglamento de Uso y Control esta zona comprende el territorio limitado al norte por el cerro Ninhue y por el río Lonquen al sur, actual límite político-administrativo sur de la comuna de Ninhue, abarcando un área de 178,2 km², que incluye parte de la comuna de Ninhue. Esta comuna pertenece a la provincia de Ñuble, Región de Biobío. El polígono se encuentra comprendido entre las coordenadas detalladas en el siguiente Cuadro:

Coordenadas del polígono que se propone proteger.

Punto	Zona	Coordenadas	
1	19 H	-72.392563 m E	-36.484124 m S
2	19 H	-72.552381 m E	-36.416437 m S
3	19 H	-72.481761 m E	-36.347283 m S
4	19 H	-72.335478 m E	-36.403688 m S

ARTÍCULO 4.- De la Normativa Aplicable. Para la gestión, uso y control de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", los/as chupalleros/as del producto, sean personas naturales o jurídicas -(en caso de personas jurídicas todos los participantes de ellos tanto socios que constituyen sociedad como trabajadores tienen que ser chupalleros)- que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada deberán sujetarse a las normas del presente Reglamento de Uso y

Control, y a las normas contenidas en la Ley 19.039. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de las leyes y normas de orden público que regulen la extracción, elaboración, transformación, manejo, producción, fabricación, distribución, comercialización y otras relevantes aplicables tanto sobre el producto, como sobre la materia prima en la zona geográfica relevante.

Capítulo 2 DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCION DEL PRODUCTO

ARTÍCULO 5.- De los Insumos. La materia prima de la “Chupallas de Ninhue” son pajas de variedades locales de trigo, las cuales se ocupan en cantidad de 4 o 7 unidades para producir cuelcha. Tanto las variedades locales de trigo como las cuelchas son producidas en las comunas de Quirihue, Treguaco, Ninhue, Portezuelo y San Nicolás. Estas variedades de trigo son altas, con una caña larga, flexible y resistente, tienen un bajo rendimiento potencial en grano, son bastante rústicas, cubren rápidamente el suelo, por lo que compiten bien con las malezas. Entre las variedades locales de trigo especiales para la elaboración de cuelchas, se destaca: Oregón, Colorado, Milquinientos, Carrera, Italiano, Milufen, Furfuya y Cebolla.

Cosecha y trilla del trigo para cuelcha. A diferencia del trigo para grano que generalmente se cosecha y trilla con máquina o animales, el trigo para paja debe ser cosechado y trillado manualmente para no dañar su caña que es la materia prima para las “Chupallas de Ninhue”. La cosecha del trigo se realiza a tempranas horas de la mañana. Los agricultores cortan con echona atados de trigo, que luego llevan a la era. En la era, la familia procede a limpiar las cañas del trigo. Para ello toman un pequeño manojo de trigo que “cabejean” en el suelo con el objetivo de dejar todas las espigas juntas, a una misma altura. Luego pasan el manojo a través de las puntas de una horqueta que mira hacia el cielo, para así eliminar cuidadosamente las hojas y las malezas. Una vez limpios, estos manojos son dejados ordenadamente sobre el suelo bajo el candente sol del verano, para secar las espigas y facilitar así su posterior trillado. A mediodía los pequeños manojos de trigo se toman nuevamente y sus espigas se golpean enérgicamente sobre un tablón o mesa firme, para desgranarlas y dejar así el raquis de la espiga completamente limpio, lográndose una caña continua y limpia, desde la base hasta la punta.

Despitonado y selección de pajas de trigo. Durante los meses de enero a mayo, cuando la paja esta quebradiza, las familias efectúan el “despitonado”. Este proceso consiste en la limpieza final de la paja. Para ello, se corta la caña en el nudo de la hoja bandera (nudo superior de la caña),

eliminándose la vaina de la hoja bandera y la parte inferior de la caña. La sección limpia tiene un largo relativamente uniforme que se amarra en atados de paja cuyas alturas fluctúan entre 30 y 50 cm. Finalmente se hace un proceso de selección, separándose las cañas por grosor logrando seleccionar pajas de hasta 5 calibres distintos, este proceso es fundamental ya que el uso de pajas de igual calibre en el tejido de la cuelcha repercute directamente en su calidad. Durante este proceso las colchanderas también eliminan las cañas manchadas o de color des-uniforme, para preferir desde la base a la punta las cañas de calibre homogéneo. En algunas ocasiones las colchanderas tiñen de color negro algunas pajas para lo cual usan ramas de quintral, la cual es una planta parásita que crece en árboles de la zona.

Tejido y comercialización de la cuelcha para chupalla. Antes de comenzar el trenzado, se debe remojar un "atado" de paja en agua (por lo general la cantidad de paja que se ocupará durante el día) por 30 minutos aproximadamente, para dejarlas más flexibles. El atado de paja se mantiene húmedo, al estar enrollado en un paño húmedo, cubierto con una bolsa plástica. Este se deja bajo el brazo para dar inicio a la manipulación del trenzado artesanal. Las tejedoras/es comienzan por formar una larga trenza que se teje de abajo hacia arriba, usando de 4 o 7 pajas, que son las requeridas por los chupalleros. En algunas ocasiones las colchanderas van intercalando pajas naturales con pajas teñidas negras dándole a la cuelcha un color combinado. El largo de la cuelcha es medida en "brazadas", en alusión al largo de los brazos (equivalente a 1,5 m). Para hacer una chupalla se necesitan alrededor de 60, de 80 y de 120 brazadas de cuelcha para la elaboración de una chupalla tradicional, semi fina y fina, respectivamente. Para la venta de la cuelcha, las colchanderas usualmente tienen un chupallero definido, o "casero" que es el que normalmente les compra sus cuelchas y con el cual tienen un compromiso basado en la confianza. En otros casos, chupalleros o intermediarios pasan por las casas de las colchanderas comprando su cuelchas. Sin embargo, algunas colchanderas también ofrecen sus cuelchas en los mercados de la zona.

ARTÍCULO 6.- Proceso de elaboración de la Chupalla. Las chupallas son producidas por los artesanos chupalleros/as en la comuna señalada en el artículo 3 del presente reglamento. Los productos protegidos por la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", deben cumplir con las siguientes características:

Preparación de la cuelcha para chupalla. El chupallero puede trabajar con la cuelcha de su color natural, desteñidas (blanqueadas) o teñidas. Si se desea desteñir la cuelcha, éstas son remojadas en grandes recipientes con agua y blanqueador por 24 horas, obteniendo un color más pulcro y

homogéneo. Si se requiriera teñir las cuelchas, estas deberían ser sumergidas en recipientes con colorantes naturales, como el “quintral” u otros (maqui, colliguay o renuevos de eucaliptus), obteniendo distintas tonalidades dependiendo del tiempo al que estén sometidas a este proceso. Posteriormente se procede a secar y estirar la cuelcha. Luego la cuelcha se limpia cortando las puntas de pajas no trenzadas que sobresalen del tejido. Teniendo la cuelcha limpia se procede a pasarla manualmente a través de un rodillo artesanal metálico, confeccionado por los propios chupalleros, logrando que la cuelcha quede plana para la posterior costura.

Cosido de la chupalla. La unión de las cuelchas a través de una fina costura se realiza con máquina de coser. La costura comienza por el centro de la copa, cosiendo en forma continua y en círculo hasta terminar con el ala, en este proceso se va utilizando hormas de madera para hacer la chupalla de distinto tamaño. El tipo de costura, que es sin remates, y con un derecho y un revés, determina la confección de un sombrero sin cortes ni enmendaduras, dando origen a la “clocha”. La clocha puede tener diferencias en tamaño, largo de ala y alto de copa, dependiendo del modelo de chupalla.

Engomado de la chupalla. Para poder dar forma a los distintos modelos de chupalla, la clocha debe engomarse. Para esto se aplica una película de goma, semejante a la cola fría y luego se da la forma, según el modelo de chupalla a realizar, y se deja secar. Este proceso da estabilidad y rigidez al sombrero.

ARTÍCULO 7.- Proceso de terminado.

Planchado de la chupalla. Posterior al engomado, cuando la chupalla ya tiene su forma final y la rigidez requerida, se procede a fijar esta forma por medio de un planchado caliente utilizando hormas de madera, que permite fijar la goma con las fibras.

Lacado de la chupalla. Esta labor se realiza como una manera de darle brillo y durabilidad a la chupalla. En la actualidad se utiliza laca, para dar firmeza al sombrero y luego se deja secar por algunas horas.

Terminaciones de las chupallas. La cinta, el trafilete y el fiador son los toques finales que los chupalleros le dan a sus productos. Estas terminaciones dependerán del modelo de chupalla. La *cinta* es común para todos los modelos puede ser de tela, algodón torcido, cuélcha o cuero. El *trafilete*, va al interior de la copa de las chupallas de huasco. Dependiendo de la calidad del sombrero esta puede ser de cuero o badana. El *fiador* es de algodón torcido que se agrega a las chupallas de huaso para evitar que esta se caiga.

Capítulo 3 DEL COMITE DE ADMINISTRACIÓN

ARTÍCULO 8.- Del Comité de Administración. Para efectos de certificar y fiscalizar el cumplimiento de las condiciones mínimas de producción establecidas en el Capítulo 2 del Reglamento presente y para promover el uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", los artesanos integrantes de la Asociación de Artesanos de Ninhue, deberán formar un Comité de Administración de la denominación de origen "Chupallas de Ninhue", en adelante el Comité de Administración.

ARTICULO 9.- De la Integración del Comité. El Comité de Administración estará integrado por 5 miembros:

- ✓ 4 representantes de la Asociación de Artesanos de Ninhue,
- ✓ 1 representante de la Universidad de Chile

Dentro de los citados integrantes se elegirá un presidente, un secretario y un tesorero. El Comité tendrá una duración de 24 meses, con posibilidad de reelección, renovándose en conformidad a la elección de sus representantes, la que se realizará en una reunión ampliada, citada con 30 días de anticipación, convocándose a participar en la votación aquellos usuarios de la DO incorporados voluntariamente al registro de usuarios que llevará el comité de administración y a todos los miembros de la Asociación de Artesanos de Ninhue. Los 4 representantes de los artesanos serán elegidos en votación abierta en asamblea convocada para ese fin, procurando favorecer la representatividad y participación de todos los chupalleros/as del territorio.

Será responsabilidad de la Asociación de Artesanos de Ninhue en conjunto con la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, liderar la convocatoria y organización del primer Comité de Administración.

ARTÍCULO 10.- De la Base de Datos de los Chupalleros/as. El Comité de Administración podrá llevar una base de datos de todos los artesanos chupalleros dentro de la Zona Geográfica Delimitada, sean o no usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue".

ARTÍCULO 11.- Del Certificado de Acreditación. El Comité de Administración podrá entregar un certificado a un determinado artesano que cumpla con las condiciones de elaboración establecidas en el Capítulo 2 del presente Reglamento, previa solicitud y acreditación del artesano. Este certificado lo habilitará como usuario de dicha Denominación y procederá a inscribirlo en el registro de usuarios de la misma, tal como previsto en el artículo siguiente. Este certificado deberá señalar la identidad del productor; su dirección o ubicación dentro de la zona geográfica delimitada; y la fecha en que se acreditó.

ARTÍCULO 12.- Del Registro de Usuarios de la Denominación de Origen. El Comité de Administración deberá llevar un registro de todos los chupalleros/as que hagan uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue".

Este registro será público y podrá acceder a él cualquier persona que así lo solicite al Comité de Administración. Sólo podrán formar parte de este registro, aquellos chupalleros/as que hayan sido acreditados de conformidad con el artículo 11 del presente Reglamento.

ARTÍCULO 13.- De la Regulación del Comité. El Comité de Administración deberá gozar de Personalidad Jurídica y contar con Estatuto Propio.

ARTÍCULO 14.- Del Financiamiento del Comité. El Comité de Administración se podrá financiar mediante: (i) una cuota anual que se le cobrará a cada uno de los usuarios registrados de conformidad al Artículo 10 del presente reglamento; (ii) mediante los ingresos por conceptos de multas que se cobren a los asociados; (iii) mediante las donaciones que se reciban; y/o (iv) mediante cualquier otro ingreso que el Comité de Administración reciba.

ARTÍCULO 15.- De las Funciones del Comité. Serán funciones del Comité de Administración:

- Promover la elaboración, comercialización y difusión de las "Chupallas de Ninhue" e incentivar mejoras en las condiciones de la cadena de producción y comercialización;

- Certificar y controlar por sí mismo ó a través de un tercero (el que para tal efecto deberá ser designado por la Asociación de Artesanos de Ninhue y aprobado por el Comité de Administración), el cumplimiento de las condiciones mínimas de elaboración de las "Chupallas de Ninhue", de acuerdo con lo establecido en el Capítulo 2 de este presente Reglamento;
- Velar por el uso adecuado de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" y su Reglamento de Uso y Control;
- Desarrollar y mantener una base de datos actualizada sobre los chupalleros/as que se encuentren dentro de la Zona Geográfica Delimitada; determinada en el artículo 3 del presente Reglamento.
- Mantener, administrar y controlar el registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", procurando mantenerlo constantemente actualizado;
- Realizar una capacitación al año a los usuarios sobre el buen uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue".
- En caso de apareamiento de la necesidad, proponer a los usuarios de la Denominación de Origen, los cambios al presente Reglamento. Para que ello sea factible las dos terceras partes de los usuarios incorporados al registro deberán votar a favor de los cambios propuestos para aprobarlos. Para que sea legítimo lo anterior, el cambio del Reglamento de Uso y Control deberá ser informado y aprobado en primera instancia por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI). En este caso los cambios serán irrevocables por terceros.
- Establecer o fijar una cuota a los usuarios registrados, de conformidad al artículo 10 del presente Reglamento.
- Establecer montos de las multas y presentarlos a los juzgados respectivos para ser aplicadas a los asociados por el no cumplimiento de las condiciones contenidas en el presente Reglamento de Uso y Control, conforme el artículo 24 del presente reglamento.

Capítulo 4 DE LA UTILIZACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "Chupallas de Ninhue"

ARTÍCULO 16.- De la Utilización de la Denominación de Origen. Cualquier chupallero/a, que se encuentre dentro de la Zona Geográfica Delimitada determinada en Artículo 3 del presente Reglamento podrá usar la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", siempre que se ajuste

a los términos y condiciones del presente Reglamento y cumpla las normas pertinentes de la Ley 19.039.

Sin perjuicio de lo anterior, para ser incorporado a la base de datos de chupalleros/as, se deberá obtener el certificado de acreditación y/o ser incorporado al registro de usuarios que llevará el Comité de Administración, deberá ceñirse a lo dispuesto en los artículos 10, 11 y 12 del presente Reglamento.

ARTÍCULO 17.- De la Presunción. Se presume que determinado artesano de "Chupallas de Ninhue" tiene derecho a utilizar la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" por el sólo hecho de encontrarse incluido en el registro de usuarios de la Denominación de Origen que lleva el Comité de Administración.

ARTÍCULO 18.- De las Prohibiciones. Los/as chupalleros/as que estén registrados para usar la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" se abstendrán de solicitar, en Chile o en el extranjero, cualquier signo distintivo idéntico o similar a esa misma Denominación de Origen, de manera que pueda inducir a error o aprovechamiento de la fama y reputación de la misma. Asimismo, dichos chupalleros/as no podrán utilizar la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" de forma que pueda causar descrédito, perjudicar su reputación o que de cualquier otra forma disminuya su fuerza distintiva. La contravención a esta prohibición es una infracción grave que podrá dar lugar a que el Comité de Administración revoque la certificación y proceda la eliminación del chupallero/a del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue", y posteriormente podría presentar demanda judicial al juzgado respectivo.

Capítulo 5 DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS

ARTÍCULO 19.- De los Derechos. Los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" tendrán derechos a:

- a) Ser informados por el Comité de Administración de la identidad y número de usuarios acreditados de acuerdo al sistema de certificación y registro del Comité.
- b) Ser debidamente notificados, por medio de una asamblea y notificación escrita, de toda propuesta de modificación al presente Reglamento de Uso y Control y decidir sobre su incorporación.

- c) Exigir al Comité de Administración que se excluya del registro de usuarios de la Denominación de Origen a aquellos/as chupalleros/as que no cumplan las condiciones señaladas en la Ley 19.039 y en este Reglamento de Uso y Control para hacer uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue"

ARTÍCULO 20.- De los Deberes. Los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" tendrán los siguientes deberes:

- a) Utilizar correctamente la Denominación de Origen en concordancia con su inscripción en el Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en el producto para el cual ha sido registrado ante el INAPI.
- b) Respetar las condiciones de uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" impuestas por el presente Reglamento de Uso y Control y por la Ley 19.039.
- c) Abstenerse realizar acciones que desacrediten, perjudiquen la reputación o que de cualquier otra forma disminuya la fuerza distintiva de la D.O.
- d) Informar al Comité de Administración de cualquier cambio que se produzca en las condiciones de producción que eventualmente les impida cumplir con lo dispuesto en las condiciones de producción señaladas en el Capítulo 2 del presente Reglamento de Uso y Control.
- e) Cumplir con la normativa legal y reglamentaria vigente para elaborar el producto "Chupallas de Ninhue".
- f) Pagar oportunamente la cuota de financiamiento del Comité de Administración.

Capítulo 6 DE LOS SISTEMAS DE CONTROL

ARTÍCULO 21.- Del Órgano de Control. La constatación y fiscalización del cumplimiento de las condiciones mínimas de producción señaladas en el Capítulo 2 del presente Reglamento, así como el correcto uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" corresponderá al Comité de Administración, quien podrá ejercerlas directamente.

ARTÍCULO 22.- De la Fiscalización. Una vez al año el Comité de Administración deberá proceder a fiscalizar a los/as chupalleros/as acreditados que hagan uso de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" el mantenimiento de las condiciones de uso que los habilitaron para certificarse e incorporarse al registro de usuarios de la Denominación de Origen.

Asimismo, el Comité de Administración deberá controlar el correcto uso de la Denominación de Origen " Chupallas de Ninhue ", procurando especialmente que los productos mantengan su calidad y reputación.

Capítulo 7 INFRACCIONES

ARTÍCULO 23.- Del Órgano Encargado de Sancionar. En el caso de infracción o uso abusivo de la Denominación de Origen " Chupallas de Ninhue ", corresponderá al Comité de Administración, o a un mandatado que será especialmente designado para, ejercer las sanciones administrativas correspondientes de acuerdo con el artículo 24 del presente reglamento de uso y control. Las acciones civiles y penales a que de origen el uso ilegal de la Denominación de Origen " Chupallas de Ninhue" se regirán por lo establecido en la Ley 19.039.

ARTÍCULO 24.- De las Sanciones. El incumplimiento de las normas contenidas en el presente Reglamento podrá dar origen a sanciones. El hecho establecido de incumplimiento tendrá la forma de carta de amonestación emitida por escrito a través del Comité de Administración, de la cual se dejará constancia al margen del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" que tendrá en su poder el Comité de Administración. Como sanción podrá ser procedida la revocación de la certificación y eliminación del registro de usuarios acreditados. Podría ser realizada la demanda judicial con el fin de cobrar las multas en dinero, las que serán fijadas previamente por el Comité de Administración dependiendo de la cantidad, gravedad y perjuicio para el conjunto de chupalleros/as que pudiera causar la respectiva infracción.

En el caso de infracciones graves y reiteradas, que causen un perjuicio a la reputación de la Denominación de Origen, el Comité de Administración podrá revocar la certificación y proceder a la eliminación del registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue". Se considerará una infracción grave la aplicación de 3 cartas de amonestación escritas en el transcurso de un año o 1 multa sentenciada judicialmente; o la aplicación de 1 carta de amonestación escrita en el transcurso de 3 años consecutivos. Asimismo, se entenderá como una infracción grave la utilización de las expresiones "Denominación de Origen" o la sigla "D.O." en contravención a lo dispuesto en el artículo 16 del presente Reglamento de uso y control.

El Comité de Administración aplicará las sanciones conversando en audiencia previa con el infractor. Todo lo anterior es sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales establecidas en la Ley 19.039 y otros sobre Propiedad Industrial y en los tribunales respectivos de justicia.

Capítulo 8 MODIFICACION DEL REGLAMENTO DE USO Y CONTROL

ARTÍCULO 25.- Procedimiento de Modificación. Las modificaciones al presente Reglamento de Uso y Control deberán ser propuestas por el Comité de Administración o por los usuarios acreditados, y las que serán votadas por los usuarios acreditados de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue".

El quórum necesario para la modificación de las normas contenidas en el presente Reglamento de Uso y Control serán las dos terceras partes de los/as chupalleros/as debidamente acreditados en el registro de usuarios de la Denominación de Origen "Chupallas de Ninhue" que tendrá en su poder el Comité de Administración.

Toda modificación será informada al INAPI de acuerdo a lo establecido en el artículo 100 de la Ley 19.039.

ARTÍCULO 26. Legitimidad de las modificaciones. Cualquiera modificación será legítima y vigente solamente en caso de aprobación por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI) y registrará desde la fecha en que estas modificaciones sean comunicadas a los usuarios en asamblea general o por carta certificada.